

PELATIHAN PEMBUATAN *NOODLE FISH* DARI IKAN RUCAH DI DESA MANGINDARA KECAMATAN GALESONG SELATAN KABUPATEN TAKALAR

¹Istiyqamah Muslimin, ²Hardianty Askar, ³Arwita Irawati, ⁴Rasdi, dan ⁵Muh. Arfah Mustari

^{1,2,3,4,5}Program Studi Manajemen Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia

Article history

Received: 17 November 2022

Revised: 24 Desember 2022

Accepted: 29 Desember 2022

Corresponding

Author:

Hardianty Askar
ITB Nobel Indonesia,
Makassar, Indonesia
Email: hardianty@nobel.ac.id

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk perikanan dengan memanfaatkan ikan rucah yang bernilai ekonomis rendah menjadi produk olahan yang bermutu dan bernilai ekonomis tinggi melalui penerapan teknologi dengan cara demonstrasi. Kegiatan dilakukan di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar. Kegiatan pembuatan produk melibatkan 33 peserta yang terdiri dari istri-istri nelayan, Kepala Dusun, dan staf Kantor Desa Magindara. Ada beberapa tahapan proses pembuatan *noodle fish* yaitu ikan dibersihkan kemudian di *fillet* dan dihaluskan. Setelah itu, campurkan ikan dan bahan lainnya hingga merata, lalu uleni hingga kalis dan cetak menggunakan penggiling mie hingga berbentuk mie. *Noodle fish* sangat digemari oleh masyarakat di Desa Mangindara karena pambutannya yang cukup mudah dan dapat menikmati langsung hasil produksi *noodle fish*.

Kata kunci — Ikan rucah, *noodle fish*, pengabdian masyarakat

Abstract

This community service aims to provide socialization and training on the manufacture of fishery products by utilizing trash fish with low economic value into processed products of high quality and economic value through the application of technology by means of demonstration. The activity was carried out in Mangindara Village, South Galesong District, Takalar Regency. The product making activity involved 33 participants consisting of fishermen's wives, hamlet heads, and staff of the Magindara Village Office. There are several stages of the noodle fish making process, namely the fish is cleaned and then fillet and mashed. After that, combine the fish and other ingredients until evenly distributed, then knead until smooth and print using a noodle grinder until it is in the shape of noodles. Noodle fish is very popular with the people in Mangindara Village because it is quite easy and can enjoy the results of noodle fish production directly.

Keyword — Trash fish, *noodle fish*, community service

PENDAHULUAN

Kabupaten Takalar merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Sulawesi Selatan yang berdekatan dengan hamparan laut, hal ini menjadikan kabupaten Takalar kaya akan hasil laut dengan berbagai macam jenis ikan yang mudah didapatkan. Pemanfaatan kekayaan alam perlu dilakukan agar dapat dikembangkan untuk menjadi berbagai jenis usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat (Amiruddin et al. 2020).

Jenis ikan yang digunakan pada pembuatan *noodle fish* adalah ikan yang mudah didapatkan di daerah Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar yaitu jenis ikan rucah.

Ikan rucah merupakan salah satu sumber Ikan yang Kurang Dimanfaatkan (IKD) yang potensinya termasuk paling besar sebagai Hasil Tangkapan Sampangan (HTS) dalam penangkapan di laut, yang terdiri dari berbagai jenis ikan demersal dan sebagian kecil pelagis kecil (Leha and Moniharapon 2013). Pemanfaatan ikan rucah di Desa Mangindara sebagai bahan baku pembuatan produk-produk pangan komersial masih kurang sekali, biasanya masyarakat memasrkan dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah ataupun diolah sebagai ikan asin. Ikan rucah dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan yang bernilai gizi tinggi dan bernilai ekonomis. Diolah

dengan bahan yang mudah didapatkan dan dapat disajikan dalam berbagai variasi produk diantaranya produk mie ikan (*noodle fish*) yang dapat nikmati oleh konsumen.

Mie adalah salah satu makanan cepat saji yang digemari masyarakat Indonesia, karena proses pembuatannya cukup mudah dan rasanya yang dapat diterima semua kalangan. Saat ini, mie yang banyak beredar di pasaran adalah mie yang berbahan dasar dari tepung terigu dan memiliki kadar energi yang tinggi. Namun, mie tersebut terbatas dalam kadar protein, serat, dan mineral seperti kalsium. Oleh karena itu, peningkatan nilai gizi pada mie dilakukan dengan substitusi pada pangan lainnya (Ferazuma et al. 2011). Jenis bahan pangan yang berpotensi besar adalah ikan dan daun kelor.

Penambahan ikan rucah sebagai bahan campuran membuat *noodle fish* sangat prospektif untuk dikembangkan di Desa Mangindara, mengingat ikan adalah salah satu bahan makanan yang murah, banyak disukai oleh masyarakat Indonesi, memiliki citarasa yang khas, tersedia betakaroten, vitamin C, besi, dan potassium, sehingga daun kelor dapat digunakan sebagai pewarna alami dan sebagai pemenuhan gizi harian keluarga (Kristina and Siti 2014). Berdasarkan latar belakang diatas maka kami melakukan pengabdian masyarakat mengenai Pembuatan Noodle Fish Dari Ikan Rucah di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar, dikarenakan masih kurangnya pengetahuan mengenai olahan produk hasil perikanan yang bernilai ekonomis rendah.

METODE

A. Tempat dan Waktu

Pelatihan pembuatan produk *noodle fish* dilaksanakan di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar. Pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Desember 2022.

B. Khalayak Sasaran

Sasaran pelatihan pembuatan produk adalah istri-istri nelayan di Desa Mangindara. Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh 33 peserta yang terdiri dari istri-istri nelayan, Kepala Dusun, dan staf Kantor Desa Magindara.

C. Metode Pengabdian

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dibagi menjadi tiga kegiatan utama, yaitu sosialisasi tentang pemanfaatan ikan rucah, demonstrasi pembuatan produk *noodle fish*, dan praktik

pembuatan *noodle fish* oleh istri-istri nelayan. Kegiatan-kegiatan tersebut dilaksanakan dengan berbagai metode yang berbeda, yaitu 1) Penyampaian materi dengan metode ceramah dan diperdalam dengan diskusi bersama terkait dengan pembuatan produk *noodle fish* dengan memanfaatkan ikan rucah dan materi tentang manfaat dan substitusi daun kelor dalam olahan *noodle fish*. 2) Kegiatan demonstrasi atau pelatihan pembuatan produk olahan *noodle fish* yang dilakukan secara langsung. 3) Praktik langsung pembuatan olahan *noodle fish* oleh peserta pelatihan.

D. Indikator Keberhasilan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk *noodle fish* di Desa Mangindara dinyatakan berhasil jika adanya peningkatan pemahaman peserta pelatihan terhadap teori-teori yang diberikan sebesar 75%. Selain itu, adanya peningkatan keterampilan peserta dalam praktik pembuatan produk *noodle fish* secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dilakukan untuk memotivasi dan mengajak masyarakat bersama-sama bergandengan tangan dan bekerjasama berusaha menciptakan perubahan yang konstruktif di dalam lini kehidupan (Basir et al. 2022). Pengelolaan sumberdaya perikanan pesisir dengan perspektif produksi, efisiensi, sosial, ekonomi dan lingkungan merupakan upaya untuk memberdayakan masyarakat dalam meningkatkan taraf hidup mereka (Razali 2004). Salah satu strategi pendekatan yang dapat dilakukan untuk memberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan (Gambar 1). Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki. Selain itu, kegiatan ini bertujuan agar peserta pelatihan mampu memahami dengan baik apa yang akan dilakukan secara bersama-sama, serta manfaat yang akan diperoleh masyarakat dari kegiatan yang akan dilaksanakan.

Kegiatan ini disambut baik oleh perangkat desa dan masyarakat. Para peserta pelatihan dengan antusias mengikuti dan menyimak materi sosialisasi tersebut. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme masyarakat dalam dialog interaktif dan sesi tanya jawab selama kegiatan berlangsung



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan *Noodle Fish*

Pemilihan lokasi pengabdian masyarakat dilatarbelakangi bahwa di wilayah Desa Mangindara merupakan wilayah pesisir yang 70% penduduknya bekerja sebagai nelayan. Mayoritas istri-istri nelayan di Desa Mangindara berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Sehingga, dijadikan sebagai sasaran kegiatan dalam pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk *noodle fish*.

Rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan sumberdaya perikanan yang melimpah utamanya hasil tangkapan sampingan nelayan (*by catch*). Ikan rucah (*by catch*) merupakan salah satu sumber ikan yang kurang dimanfaatkan oleh nelayan yang akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah menjadi produk perikanan. Ditambah, kurangnya inovasi pada masyarakat di Desa Mangindara khususnya istri-istri nelayan untuk menghasilkan produk yang dapat meningkatkan nilai tambah pada

produk olahan perikanan.

Melalui pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk olahan *noodle fish* diharapkan peserta pelatihan dapat meningkatkan kreativitas dalam mengembangkan berbagai produk perikanan untuk membantu perekonomian keluarganya. Peningkatan pemahaman dan pengetahuan tentang keterampilan dalam penanganan dan pengolahan bahan baku ikan rucah merupakan indikator nyata dalam keberhasilan sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk perikanan.

Kegiatan demonstrasi dilakukan untuk memperagakan cara membuat *noodle fish* kepada masyarakat Desa Mangindara, diharapkan dengan peragaan ini masyarakat bisa memanfaatkan ikan rucah yang sangat banyak manfaatnya selain itu pula dengan adanya keterampilan ini otomatis dapat menambah penghasilan rumah tangga nelayan ketikan masyarakat memanfaatkan menjadi salah satu peluang usaha (Gambar 2).



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan *Noodle Fish*.

Adapun bahan dan tahapan proses pembuatan *noodle fish* yaitu:

1. Bahan :

- a) Tepung terigu 500g
- b) Tepung tapioka 50g
- c) Ikan 100g
- d) Garam 10g
- e) Telur 1 butir

- f) Air 200 ml
- g) Daun kelor
- h) Pala bubuk 3gr

2. Tahapan proses :

- a) Ikan dibersihkan, lalu di *fillet* untuk memisahkan antara daging dan tulang ikan
- b) Kemudian ikan tersebut dicuci
- c) Setelah dicuci kemudian haluskan
- d) Daun kelor diblender dengan campuran air

sebanyak 200 ml hingga halus dan saring airnya

- e) Campurkan tepung terigu dan bahan lainnya kedalam wadah kemudian diaduk hingga merata.
- f) Setelah adonan merata kemudian diuleni hingga kalis dan diamkan selama ± 10 Menit
- g) Selanjutnya adonan tersebut dipipihkan dan dicetak menggunakan mesin penggiling mie hingga berbentuk mie.

Indikator keberhasilan dari kegiatan

pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan demonstrasi pembuatan olahan *noodle fish* adalah adanya produk yang dihasilkan oleh peserta pelatihan (Gambar 3). Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan pembuatan produk. Mulai dari membuat *noodle fish* yang diolah dengan ikan rucah dengan tambahan pewarna alami dengan memanfaatkan daun kelor yang memiliki kandungan gizi yang tinggi.



Gambar 3. Olahan *Noodle Fish* yang Dihasilkan

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar melalui sosialisasi pemanfaatan ikan rucah menjadi mie ikan (*noodle fish*), dan demonstrasi dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan *noodle fish* dari ikan rucah merupakan kegiatan tepat sasaran karena mayoritas penduduk Desa Mangindara bekerja sebagai nelayan.
2. Masyarakat yang mengikuti pelatihan antusias dalam kegiatan pengabdian masyarakat terbukti dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan produk olahan perikanan.

Pelaksanaan kegiatan tidak terlepas dari berbagai kendala sehingga tim pengusul memberi beberapa saran sebagai berikut :

1. Desa Mangindara sangat perlu diberi sentuhan teknologi dalam mengatasi permasalahan yang ada khususnya dalam pengembanaan produk hasil tangkapan nelayan yang bernilai ekonomis rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin et al. 2020. "Pelatihan Usaha Desa Melalui Pengolahan Ikan Katombo Di Desa Aeng Batu-Batu Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan." *Abdimas Unwahas* 5(1): 21–27.
- Basir, Buana et al. 2022. "Pembekalan Pengetahuan Dan Keterampilan Kuliner Ikan Berbasis Wisata Pantai Di Dusun Lamangkia Desa Topejawa." 2(2): 1674–80.
- Ferazuma, Herviana, Sri Anna Marliyati, and Leily Amalia. 2011. "Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus Sp*) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers (Substitution of Catfish's Head Flour (*Clarias Gariepinus Sp*) to Increase Calcium Content of Crackers)." *Journal of Nutrition and Food* 6(1): 18–27.
- Kristina, Natalini Nova, and F S Siti. 2014.

- “Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) Untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu.” *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri* 20(3): 26–29.
- Leha, Maria A, and Angciovioletta Moniharapon. 2013. “Fortifikasi Surimi Ikan Rucah Terhadap Mutu Mie Basah.” *E-Jurnal Balai Riset dan Standardisasi Industri Ambon* 9(1): 2–5.
- Razali, Ivan. 2004. “Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Dan Laut.” *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial* 12(1): 61–68.